RECETTE DE VINCENT DURANT

Barre Cassis, Chocolat Deltora, Praliné

Recette en 3 étapes

1 Pâte de fruit cassis

Pulpe de cassis	150g	43,4 %	Mélanger le sucre à sec avec la pectine, ajouter à la pulpe de cassis et porter à ébullition.
Sucre	30g	8,6 %	
Pectine	3g	0,8 %	Ajouter progressivement le mélange sucre et dextrose sans stopper l'ébullition.
Sucre	120g	34,7 %	Cuire à 75 Brix ou 105°C, ajouter la solution d'acide, et cadrer à 2 mm sur silpat.
Dextrose	30g	8,6 %	
Sirop de glucose	10g	2,8 %	
Acide citrique	1g	0,2 %	
Eau	1g	0,2 %	
Total	345g	100%	

2 Praliné amande de Provence et spéculoos

PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%	305g	57,5 %	Fondre à 45°C le beurre de cacao et la couverture lactée.
Chocolat lait TANNEA 43%	61g	11,5 %	Verser sur le praliné à température ambiante, mélanger.
BEURRE DE CACAO	19g	3,5 %	Ajouter la poudre de spéculoos, tempérer à 27°C et couler sur la pâte de fruit à 5 mm d'épaisseur.
Poudre de spéculoos	145g	27,3 %	Après cristallisation, chablonner puis retourner.
Total	530g	100%	

3 Ganache cassis Deltora®

Pulpe de cassis	570g	41,5 %	Réduire la pulpe de cassis à 470g (soit 18% d'évaporation)
Dextrose	45g	3,2 %	
Lécithine de tournesol	2g	0,1 %	Ajouter le dextrose, la lécithine, le glucose et la crème de cassis, tempérer à 65°C.
Glucose DE60	240g	17,4 %	Verser sur la couverture et le beurre de cacao.
Crème de cassis	21g	1,5 %	Lisser, à 32°C, cadrer sur la pâte de fruit cassis à 4 mm d'épaisseur.
Chocolat noir DELTORA 70%	450g	32,7 %	
BEURRE DE CACAO	45g	3,2 %	
Total	1373g	100%	

Montage final

Découper des barres de 2 cm de large par 6 cm de long.

Avec un trait de couverture noire tempérée, couler des amandes grillées et concassées.

Enrober avec la couverture noire Deltora® 70%